BOMANN®

ELEKTRISCHES GLASKERAMIK-KOCHFELD

# BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

# EBK 951

Für künftige Referenzen beachten Sie bitte folgende Informationen welches Sie am Geräteschild finden und das Kaufdatum welches Sie auf der Rechnung finden:

**Modellnummer** .....

**Seriennummer** .....

**Kaufdatum** .....

**Händler** .....

LIB30235 / 2

# ALLGEMEINE HINWEISE / SICHERHEITSHINWEISE

- Der **Einbau** und der **elektrische Anschluss** des Gerätes muss von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Die Spannungsangaben auf dem Typenschild (230/400V 3N 50/60Hz) müssen mit der Netzspannung übereinstimmen, an die das Gerät angeschlossen wird.

- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

- **Achtung!** Während des Gebrauchs werden die Oberflächen der Kochzonen sehr heiß. Diese rot glühenden Kochflächen dürfen auf keinen Fall berührt werden. Verbrennungsgefahr! Halten Sie deshalb Kinder vom Kochfeld fern!

- Vermeiden Sie unbedingt das Herunterfallen von harten oder spitzen Gegenständen auf die Glasplatte. Das Keramik-Glas ist gegen solche mechanische Belastungen wie Stöße oder Schläge empfindlich und kann dadurch beschädigt werden.

- Das Kochfeld darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat, gebrochen ist oder in anderer Weise beschädigt ist. In diesem Fall ist das Gerät vom elektrischen Netz zu trennen, um eine Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablage- oder Stützfläche verwendet werden.

- Die Kochzonen nie ohne Töpfe und/oder mit leere Kochgefäße einschalten.

- Verwenden Sie zum Kochen nur feste Töpfe oder Pfannen oder ähnliche feste und hitzebeständige Gefäße. Der Boden der Kochgefäße sollte absolut plan und ebenflächig sein, um einen guten Wärmekontakt zur Kochzone zu gewährleisten. Kochgefäße mit einem nach innen oder nach außen gewölbtem Boden sind ungeeignet. **Absolut unzulässig** ist das Kochen von Speisen in Kunststoffgefäßen oder in Alufolie.

- Erhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Behalten Sie deshalb das Kochfeld ständig unter Aufsicht, wenn Sie darauf Speisen mit Fett oder Öl zubereiten (z.B. beim Braten oder Frittieren).

- Bewahren Sie in der Nähe des Kochfeldes keine brennbaren und leicht entzündlichen Materialien (z.B. Reinigungsmittel oder Spirituosen) auf.

- Die Kabel anderer Elektrogeräte dürfen auf keinen Fall die heiße Oberfläche des Kochfeldes berühren, falls diese in einer Steckdose in der Nähe des Kochfeldes eingesteckt sind.

- An keiner Stelle des Stromkabels darf die Umgebungstemperatur höher als 50°C sein.

- Sollten die Anschlussleitungen des Kochfeldes einmal beschädigt sein, darf das Kochfeld nicht benutzt werden und muss vom elektrischen Netz getrennt werden, da sonst Stromschlaggefahr besteht. Der Austausch des Kabels und sonstige Reparaturarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann (Kundendienst) durchgeführt werden.

- **Niemals darf das Kochfeld mit Dampfreinigern oder ähnlichem gesäubert werden.**

- Die besonderen Hinweise zur Reinigung und Pflege in einem der folgenden Kapitel sind zu beachten.

- Falls über dem Kochfeld eine Dunstabzugshaube oder ein Wandschrank montiert ist, muss der Abstand zum Kochfeld mindestens 70cm betragen.

# MONTAGEANLEITUNG - TECHNISCHE DATEN

| MODELL | EBK 951 |
|---|---|
| Spannung | 230V |
| Strom | 28A |
| HI Light Platte 1200W | 2 |
| HI Light Platte 1800W | 1 |
| HI Light Platte 2300W | 1 |
| Höchstleistung W | 6500 |

**1. Montage (Abb.1)**

Eingriffe, die aufgrund von falschem Einbau notwendig sind und beim Hersteller angefordert werden, sind nicht durch Garantie/Gewährleistung abgedeckt.

Die Einbau-Kochfelder können in Arbeitsplatten aus beliebigem Material eingebaut werden, die jedoch eine Wärmebeständigkeit von 100°C und eine Dicke zwischen 25 und 40 mm aufweisen müssen. Wird das Kochfeld so eingebaut, dass sich an seiner linken oder rechten Seite eine Möbelwand befindet, so muss der Abstand zwischen vertikaler Wand und seitlichen Rand des Kochfeldes mindestens 150 mm sein, wogegen der Abstand zwischen Rückwand und hinteren Rand des Kochfeldes mindestens 55 mm sein muss. Ist unter dem Kochfeld ein zugängliches Abteil vorhanden, so muss eine Trennwand aus Isolierstoff (Holz oder ähnliches) zwischen Einbau-Kochfeld und Abteil darunter eingebaut werden. Diese Trennwand muss mindestens 25 mm vom Boden des Kochfeld-Kastens entfernt sein.

**Befestigung an der Arbeitsplatte (Abb.2)**

Die Befestigung an der Arbeitsplatte erfolgt mit Befestigungsbügeln, die als Zubehör geliefert werden. Im unteren Teil des Kastens sind die Löcher an denen die Schrauben (C) zum Blockieren der Befestigungsbügel (B) angeschraubt werden, bereits vorgebohrt.

**Anbringen der Dichtung (Abb.3)**

**Wichtig – In der Abbildung ist gezeigt, wie die Dichtung im gesamten Umfang angebracht werden muss.**

Dieses Gerät wurde für den Einsatz und Einbau in privaten Wohnräumen konzipiert und gebaut, und ist für den Einsatz im gewerblichen Betrieb nicht geeignet.

**2. Elektrischer Anschluss (Abb.4)**

Die Daten kontrollieren, die auf dem Schild am Boden des Kochfelds angegeben sind, dann sicher stellen, dass zur Verfügung stehende Netz-Nennspannung und Leistung für den Betrieb des Kochfelds geeignet sind.

Vor dem Anschluss muss die Wirksamkeit der Erdungsanlage überprüft werden. Die Erdung des Geräts ist gesetzliche Pflicht. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden.

Für Modelle ohne Stecker: Einen genormten Stecker, welcher der auf dem Schild angegebenen Last standhält, an das Kabel montieren. Der Erdleiter des Kabels ist durch die Farben gelb und grün gekennzeichnet. Der Stecker muss auf jeden Fall zugänglich sein.

Falls man einen festen Netzanschluss wünscht, muss zwischen Gerät und Netz eine allpolige Schaltvorrichtung mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten eingebaut werden.

Zur Verbindung des Kabels mit dem Kochfeld muss der Klemmenbrettdeckel losgeschraubt und entfernt werden, so dass die Kontakte im Klemmenbrett zugänglich sind. Nach Durchführung des Anschlusses das Kabel mit dem mitgelieferten Befestigungssystem blockieren und den Klemmenbrettdeckel sofort wieder schließen. Falls das Stromkabel ausgewechselt werden muss, so muss der Erdleiter (gelb-grün) 10 mm länger als die Linienleiter sein. Ausschließlich sind Gummikabel Typ H05RR-F zu verwenden.

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Dieses Gerät ist, was die Teile betrifft, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.

**CE** Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

**Wichtig:** Vor dem ersten Kochen muss das Kochfeld gereinigt werden, danach alle Heizelemente nacheinander und ohne Topf fünf Minuten lang auf Höchsttemperatur einschalten. Auf diese Weise verschwindet der "Geruch nach neu" und die Feuchtigkeit, die sich auf den Kochplatten angesammelt hat, verdampft, was unter anderem auch notwendig ist, damit die elektronischen Instrumente bestens funktionieren.

**GLASKERAMIK-KOCHFELD MIT TOUCH CONTROL SCHALTUNG**

**1. Beschreibung der Schaltvorrichtungen (Abb. 5)**

1. EIN/AUS-Taste (ON/OFF)
2. EIN/AUS-Taste der Kochzone (ON/OFF)
3. Display mit dem eingestellten Wert (Restwärme)
4. Taste "weniger"
5. Taste "mehr"
13. Dezimalpunkt des Einstell-Displays
    Ein : die Kochzone kann eingestellt werden
    Aus : die Kochzone ist blockiert

**Sensortasten (Touch Control)**
Alle Vorgänge erfolgen mit Sensortasten (Kapazitivsensoren), die sich am Frontteil des Kochfeldes befinden; jede Taste ist mit Display-Anzeige. Jede Tätigkeit wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

**2. Ein- und Ausschalten (Abb. 6)**
Die Taste EIN (1) berühren.
Die Steuerung wird aktiviert: die Einstellanzeigen (3) stehen auf **"0"** und die Dezimalpunkte (8) blinken.
Der nächste Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden, da sich die Vorrichtung sonst automatisch ausschaltet.

**Einschalten der Kochzone (Abb. 7)**
Befindet sich die Steuerung im **Ein-** Zustand kann durch betätigen einer Kochstellen- Selekttaste (= PLUS-Taste – 2/5 - der entsprechenden Kochstelle) die zugehörige Kochstelle selektiert werden. Es leuchtet statisch in der entsprechenden Anzeige der Anzeigenpunkt (8) und anstelle des "H", falls die Kochstelle den Staus "Heiss" besitzt, erscheint eine "0". Auf allen anderen Kochstellen erlischt der blinkende Punkt (3) in den Anzeigen. Anschließend wird durch nochmaliges Betätigen der Kochstellen- Selekttaste oder MINUS-Taste eine Kochstufe eingestellt und die Kochstelle beginnt zu heizen. Um die Kochstellenwahltaste als Plus-Taste verwenden zu können, muss die Kochstelle nach der Selektion für 0,3 Sek. als losgelassen erkannt worden sein.
Nach der Selektion einer Kochstelle kann die Kochstufe durch kontinuierliches Drücken der PLUS-Taste, beginnend bei Stufe „1", alle 0,4 Sek. um 1 Stufe erhöht werden. Nach Erreichen der Kochstufe "9" wird keine weitere Veränderung mehr der Kochstufe vorgenommen (Endanschlag).
Wird nach der Selektion der Kochstelle die Kochstelle mittels der MINUS Taste (4) eingeschaltet, so startet die Kochstelle mit der maximalen Kochstufe „9" (links herum Einschalten). Bleibt die Taste betätigt, wird alle 0,4 Sek. um 1 Stufe heruntergezählt. Bei Erreichen der Kochstufe "0" wird keine weitere Veränderung der Kochstufe mehr vorgenommen (Endanschlag). Erst eine erneute Betätigung der Minus-Taste (oder Plus-Taste) verändert die Kochstufe.

**Ausschalten der Kochzone / Schnellausschalten**
Zum Ausschalten einer einzelnen Kochstelle muss die Kochstelle mit der Kochstellenwahltaste (= PLUS) selektiert werden. Die Selektion wird angezeigt durch den stehenden Punkt in der entsprechenden Kochstellenanzeige. Werden anschließend die PLUS- (die Kochstellenwahl arbeitet als Plus-Taste) und die MINUS-Taste gemeinsam als betätigt erkannt, wird die Kochstufe der selektierten Kochstelle direkt auf "0" zurückgesetzt. Alternativ kann mit der Minus-Taste, die Kochstufe bis auf "0" herunter gezählt werden.
Wenn alle Kochstellen auf "0" gestellt sind, blinken alle Dezimalpunkte in den Kochstellenanzeigen. Sollte eine Kochstelle den Status "Heiss" besitzen, wird anstelle der "0" ein "H" angezeigt.

**Restwärmeanzeige (Abb. 8)**
Wenn die Kochzonentemperatur noch so hoch ist, dass sie Verbrennungen verursachen kann, zeigt das Display jener Zone das Symbol "**H**" (Restwärme) an. Diese Anzeige verschwindet erst, wenn keine Gefahr mehr besteht (bei 60° C).

Das Display zeigt "**0**", solange die Temperatur unter 60°C ist, wogegen er "**H**" anzeigt, wenn die Temperatur 60° C überschreitet.
Um durch die Nutzung der Restwärme Energie zu sparen, die Kochzone vor Kochende ausschalten.
Die Restwärmeanzeige "**H**" verschwindet infolge eines Stromausfalls, der länger als 3 Sek. ist.

**Ausschalten des Kochfelds (Abb. 9)**
Das Kochfeld kann jederzeit mit der EIN/AUS-Taste (1) ausgeschaltet werden.

**4. Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten**
Bei einer erkannten **Dauerbetätigung von Tasten** für etwa 10 Sek. schaltet die Elektronik selbsttätig ab. Die Steuerung gibt für die Zeit von 10 Sek. der Störung ein akustisches Fehlersignal aus, damit der Benutzer den vermutlich über der Bedienung abgestellten Gegenstand entfernen kann. Auf den Anzeigen wird der Fehlercode “E R 0 3“ blinkend angezeigt. Liegt der Fehler länger als 10 Sek. an, wird nur noch der Fehler “ER 03“ blinkend ausgegeben und zwar so lange wie die Störung als vorhanden erkannt wird. Sollte die Kochstelle den Status “Heiss“ besitzen, wird das “H“ im Wechsel mit der Fehlermeldung ausgegeben.
Wird nach dem EIN-Schalten mittels der Power-Taste nicht innerhalb von 20 Sek. eine Kochstelle aktiviert, so verfällt die Steuerung vom **EIN-Zustand** wieder in den **Stand-By-Modus**.
Die Ein/Aus-Taste hat im eingeschalteten Zustand Vorrang bei der Ausführung vor allen anderen Tasten, so dass auch bei Mehrfach- oder Dauerbetätigung von Tasten die Steuerung jederzeit ausgeschaltet werden kann.
Im Stand-By Zustand wird eine Dauerbetätigung nicht signalisiert. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor die Steuerung wieder eingeschaltet werden kann.

**5. Kindersicherung**
Um unbeabsichtigtes Einschalten zu verhindern, kann die gesamte Bedienung des Gerätes blockiert werden.

*Kindersicherung aktivieren:*
Das Kochfeld mit der Taste EIN/AUS (1) einschalten. In den Kochzonen-Anzeigen (3) erscheint eine "0". Innerhalb von 10 Sekunden die Taste "+" (5) der Kochzone vorne rechts und die Taste "-" (4) gleichzeitig betätigen. Danach nochmals eine Taste "+" (5) vorne rechts drücken. In allen Anzeigen (3) erscheint nun ein "L". ( = "lockend") Außer der EIN/AUS-Taste (1) reagiert keine andere Taste mehr. Auch wenn Sie das Kochfeld ausschalten und danach wieder Einschalten bleibt die Kindersicherung aktiv. (In den Anzeigen erscheint ein "L".)
Auch nach einem Stromausfall bleibt die Kindersicherung aktiviert!

*Kochen mit aktivierter Kindersicherung:*
Das Kochfeld mit der Taste EIN/AUS (1) einschalten. In den Kochzonen-Anzeigen (3) erscheint ein "L". Innerhalb von 10 Sek. die Taste "+" (5) vorne rechts und die Taste "-" (4) gleichzeitig betätigen. Das "L" in den Anzeigen verschwindet, eine "0" wird angezeigt und die Dezimalpunkte (8) blinken. Sie können nun das Kochfeld mit allen Funktionen benutzen. Nach dem Ausschalten ist die Kindersicherung automatisch wieder aktiv!

*Kindersicherung deaktivieren:*
Das Kochfeld mit der Taste EIN/AUS (1) einschalten. In den Kochzonen-Anzeigen (3) erscheint ein "L". Innerhalb von 10 Sek. die Taste "+" (5) vorne rechts und die Taste "-" (4) gleichzeitig betätigen. Danach nochmals die Taste "-" (4) drücken. Die Kindersicherung ist nun wieder entriegelt (deaktiviert) und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus. Schalten Sie anschließend das Kochfeld mit der Taste EIN/AUS (1) ein, um es in gewohnter Weise zu benutzen.

**6. Automatisches Vorwärmen**
Mit dieser Funktion wird das Kochen vereinfacht, da die menschliche Gegenwart während des gesamten Kochvorgangs nicht erforderlich ist.
Die Funktion verursacht ein Vorwärmen der Kochzone auf Höchstleistung, so dass sie schnell auf Kochtemperatur gebracht wird. Nach einer gewissen Zeit kehrt die Leistungsstufe von selbst auf die eingestellte Stufe zurück.

*Aktivierung des automatischen Vorwärmens (Abb. 10)*
Die gewünschte Kochzone mit Taste (2) auswählen.
Stufe 9 mit Taste “**-**“ auswählen; dann Stufe 9 mit Taste “**+**” auswählen. Nun die gewünschte Leistungsstufe, zum Beispiel Stufe 6, mit Taste “**-**“ auswählen.
Im Modus automatisches Vorwärmen zeigt das Display der jeweiligen Kochzone abwechselnd die eingestellte Stufe (“**6**”) und das Symbol “**A**”.
Beispiel: Stufe 9 auswählen und das automatische Vorwärmen mit Taste “**+**”. aktivieren. Dann die Stufe mit Taste “**-**“ auf 6 stellen. Die Kochzone wird so 2’30” lang auf Stufe 9 vorgewärmt; das Display wird abwechselnd “A” und “6” anzeigen; nach 2’30” wird die Kochzone auf Leistungsstufe 6 zurückkehren.

| Stufe | Grenzzeit |
|---|---|
| 1 . | 48“ |
| 2. | 2’24“ |
| 3. | 3’48” |
| 4. | 6’30” |
| 5. | 8’30” |
| 6. | 2’30” |
| 7. | 3’30” |
| 8. | 4’30” |
| 9. | …… |

*Änderung der Leistungsstufe während des automatischen Vorwärmens*

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein. Der Dezimalpunkt (13) der jeweiligen Zone muss leuchten.
2. Die Stufe mit den Tasten “**+**” und “**-**“ ändern.

Wird die Stufe erhöht, so wird die neue Vorwärmzeit unter Berücksichtigung der Vorwärmzeit berechnet, die bei der vorherigen Einstellung bereits abgelaufen ist.

Beispiel: Stufe 1 wird gewählt; ihr entspricht eine Vorwärmzeit von 1’.
Nach 30” wird die Stufe auf 4 erhöht; die Vorwärmzeit ist nun 6’30”.
Infolge der Stufenänderung wird die automatische Vorwärmzeit noch 6’ dauern (Ergebnis der Subtraktion 6’30” – 30”).

*Deaktivierung der Funktion automatisches Vorwärmen*

Mit Symbol “**A**” am Display der Kochzone:

1. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein. Der Dezimalpunkt (13) der jeweiligen Zone muss leuchten;
2. Taste “**-**“ (4) nach mindestens 10 Sek. ab Aktivierung der Funktion berühren.

# REINIGUNG UND PFLEGE

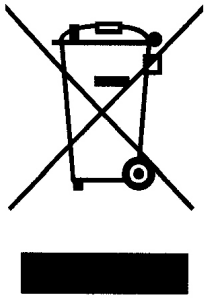
## Ein paar Ratschläge zum Kochen

Nehmen Sie nur Pfannen und Töpfe mit robustem und möglichst dickem Boden her. Dies gilt insbesondere für Gerichte, die mit hohen Kochtemperaturen zubereitet werden, wie zum Beispiel Frittiertes. Nicht flache Böden verlängern die Kochzeit und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erfolgt, wenn Topf und Kochzone die gleiche Größe haben.
Auf den Kochzonen kann auch Pyrex und Porzellan verwendet werden, falls der Boden glatt ist. Befolgen Sie diesbezüglich die Anweisungen des Herstellers des Kochgefäßes.
Eventuelle Spritzer sollten sofort entfernt werden.

## Wichtige Hinweise

Achtung: die Oberflächen der Kochzonen werden während des Gebrauchs glühend heiß. Kinder sollten aus diesem Grund nicht in ihrer Reichweite sein.
Harte Gegenstände nicht auf die Kochflächen fallen lassen. Der Werkstoff ist unter bestimmten Bedingungen gegen mechanische Belastungen empfindlich. Punktförmige Stoßbelastungen können einen Bruch der Kochoberflächen verursachen. Den Gebrauch des Kochfeldes unverzüglich einstellen und den Kundendienst rufen, falls unbeabsichtigt Brüche, Risse oder Spalten auf dem Keramikfeld verursacht werden sollten.
Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablage- oder Stützfläche verwendet werden. Benutzen Sie keine Aluminiumtöpfe. Das Kochen von Speisen, die in Alufolie gewickelt oder in Kunststoff verpackt sind, ist unzulässig. Die Kochzonen nie ohne Töpfe einschalten. Keine entzündbaren, gefährdeten oder verformbaren Gegenstände in direkter Nähe des Kochfeldes halten.
Fett und überhitztes Öl kann Feuer fangen: aus diesem Grund müssen Speisen, für deren Kochen Fett oder Öl erforderlich ist, wie zum Beispiel Kartoffelfritten, während des Kochens kontrolliert werden.
Kabel und Stecker eventueller Elektrohaushaltgeräte, die in Steckdosen in der Nähe des Kochfeldes eingesteckt sind, dürfen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.
An keiner Stelle des Stromkabels darf die Raumtemperatur höher als 50°C sein.
Sollte das Kabel beschädigt werden, muss es mit einem anderen, vom technischen Kundendienst gelieferten Kabel ersetzt werden.
Sollte die Glasoberfläche zerbrechen, das Gerät vom Stromnetz abtrennen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.

**Niemals darf das Kochfeld mit Dampfreinigern oder ähnlichem gesäubert werden.**
Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden; vor der Reinigung warten, dass es abkühlt. Auch die kleinsten Reste würden beim nächsten Gebrauch verkohlen. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, schleifende Schwämme und Pulver können Kratzer verursachen. Backofen-Reinigungsmittel sind zur Reinigung ungeeignet, da sie korrosiv sind.
Wenig Schmutz kann mit einem feuchten Tuch oder mit Soda entfernt werden. Reinigungsmittelreste sind mit kaltem Wasser zu beseitigen; die Oberflächen müssen nach der Reinigung sorgfältig getrocknet werden. Wasserflecken, die kochendem Wasser widerstehen, können mit Essig und Zitrone oder mit Antikalkflüssigkeit entfernt werden. Falls eines dieser Reinigungsmittel mit der Umrahmung in Berührung kommt, so muss dieses unverzüglich mit einem nassen Tuch entfernt werden, da es die Umrahmung beschädigen kann.
Verkrustungen können mit einem Glasschaber leicht entfernt werden. Der Schabergriff darf nicht aus Plastik sein, da er an den heißen Oberflächen festkleben könnte. Seien Sie bei seinem Gebrauch vorsichtig: es besteht Verletzungsgefahr.
Zucker und Speisen, die Karamellzucker enthalten, müssen sofort von den eingeschalteten Kochzonen entfernt werden.



**Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.**
**Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.**
**Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.**

## TECHNISCHER KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:
überprüfen Sie, falls das Kochfeld nicht funktioniert, ob der Stecker gut in der Netzstromsteckdose sitzt.
Falls die Ursache der Betriebsstörung nicht gefunden wird: schalten Sie das Gerät aus, verändern Sie nichts und rufen Sie den Kundendienst.

**Bei Störungen bitte Modellbezeichnung, Artikelnummer und Servicenummer des Gerätes angeben**.

Das Gerät ist mit einem Gewährleistungs-Zertifikat ausgestattet, mit dem Sie sich des Technischen Kundendienstes bedienen können.

# BOMANN

## GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR ELEKTRO–HAUSHALTS–GERÄTE

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung eine Gewährleistung (Garantie) innerhalb von 24 Monaten, bei gewerblicher Nutzung von 6 Monaten, gerechnet vom Tage des Kaufes, zu nachfolgenden Bedingungen:

Bis zum Ablauf der gesamten Garantiezeit von 24 Monaten bzw. 6 Monaten (bei gewerblicher Nutzung) werden alle Mängel, die auf Material – oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kostenlos beseitigt.

Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluß oder fehlerhafte Installation sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Das Gerät wird nach Möglichkeit an Ort und Stelle instandgesetzt. Nach unserer Wahl können wir das Gerät zur Reparatur auf unsere Kosten zur Kundendienstwerkstatt hin- und zurücktransportieren.

Nur wenn durch Nachbesserungen oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von 6 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadensersatzansprüche – auch hinsichtlich Folgeschäden – sind, soweit sie nicht auf Vorsatz beruhen, ausgeschlossen.

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir den für unsere Dienstleistungen üblichen Zeit– und Weg-Aufwand.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung über unsere zentrale Rufnummer bei uns zu melden.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer – durch Vorlage der Kaufquittung – nachzuweisen.

Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

---

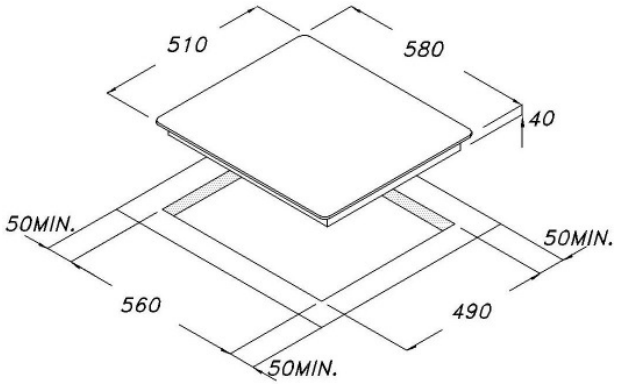
Profectis GmbH
Technischer Kundendienst
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg
www.profectis.de

**Reparatur-Hotline 0180 / 5 60 60 76**
**Ersatzteil-Hotline 0180 / 5 13 60 76**

Profectis
Technischer Kundendienst

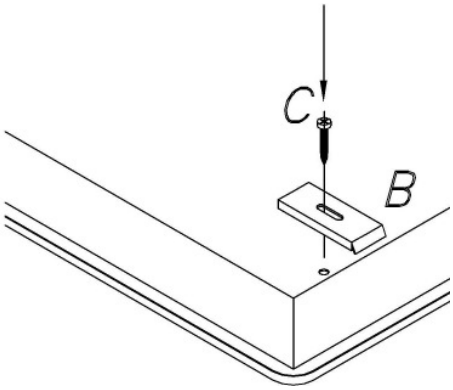
CF40025K1

## Abb.1



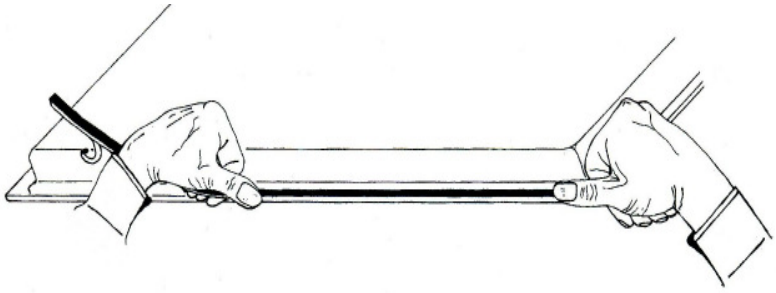

## Abb.2

| | B | C |
|---|---|---|
| **(D)Befestigung am Möbel** | Befestigungs bügel | Schraube |



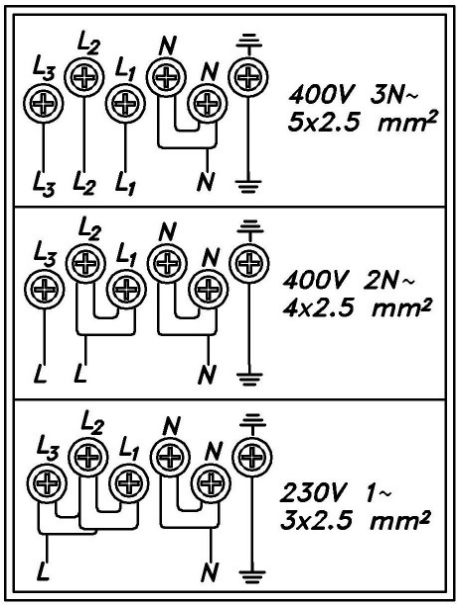

## Abb.3

(D) Anbringen der Dichtung



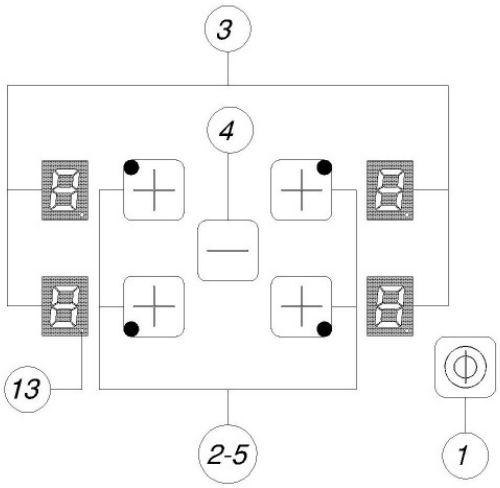
## Abb.4

(D) Elektrischer Anschluss



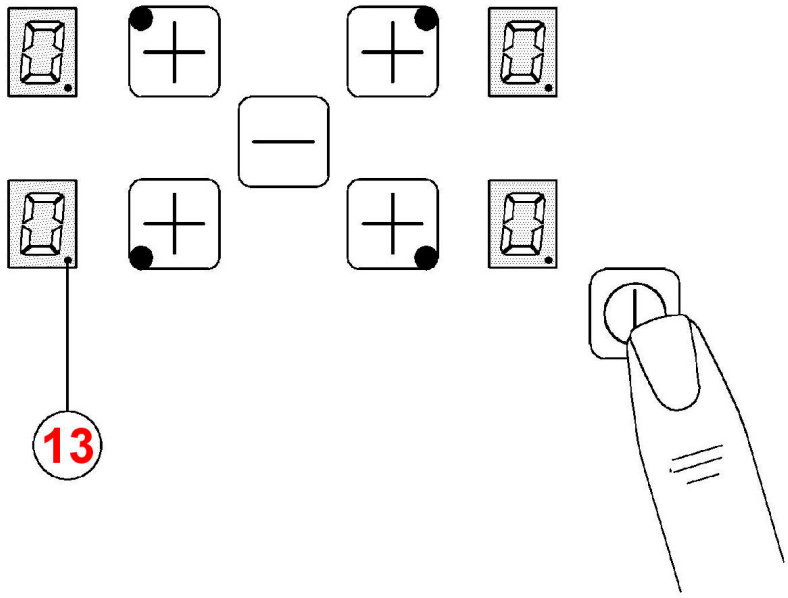
## Abb.5

(D) Beschreibung der Schaltvorrichtungen




## Abb.6

(D) Ein- und Ausschalten




## Abb.7

(D) Einschalten der Kochzone

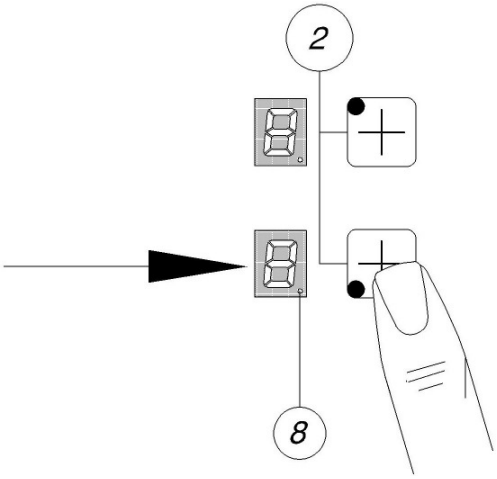


**Abb.8**
(D) Restwärmeanzeige

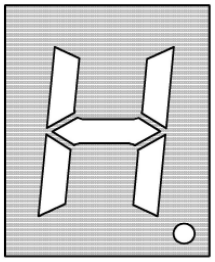


**Abb.9**
(D) Ausschalten des Kochfelds

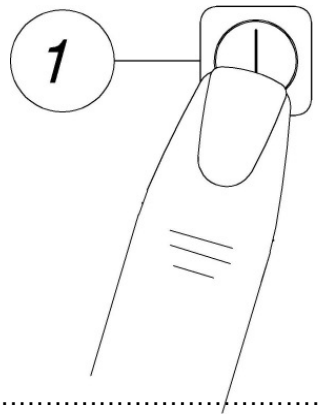



**Abb.10**
Aktivierung des automatischen Vorwärmens